

המתכונים של בן

עדכון אחרון: 03/10/2016 (מתכונים חדשים ומעודכנים מסומנים בכוכבית)

- 3..... סלטים
- 4..... סלט טחינה
- 5..... סלט כרוב עם גבינה
- 6..... סלט כרוב סיני
- 7..... סלט סלק בשמנת וחרדל
- 8..... * סלט פלפל קלוי עם שום
- 9..... סלט פפאיה ירוקה תאילנדי
- 10..... דגים ופירות ים
- 11..... דג מרוקאי
- 12..... מרק דגים – בויאבז
- 13..... פילה סלמון בבצק פילו
- 14..... פילה סלמון בתנור בתיבולים שונים
- 16..... פילה סלמון כבוש – גרבלקס
- 18..... ציר ים
- 19..... קרפצ'יו חסילונים
- 20..... פסטה
- 21..... כוורת קנלוני
- 22..... לזניה בשרית
- 23..... פסטה עם ריקוטה ופרושוטו
- 24..... פסטה קרבונרה
- 25..... רוטב מרינרה לפסטה
- 26..... בשר
- 27..... פילה בקר צלוי מגולגל בעשבי תיבול ופורצ'יני עטוף בפרושוטו
- 28..... פיז'ואדה
- 29..... * פסטרמה הודו ביתית
- 30..... צלעות חזיר בשום ודבש – ספייריבס
- 31..... אוכל יהודי אירופאי
- 32..... * איקרה – סלט ביצי דגים
- 33..... גפילטע פיש – דגים ממולאים
- 34..... חצילים בטעם כבד
- 35..... חזרת
- 36..... חרוסת
- 37..... כבד קצוץ

| | |
|---------|------------------------------|
| 38..... | קניידלאך |
| 39..... | תוספות |
| 40..... | * אייוואר – ממרח פלפלים סרבי |
| 41..... | אנטיפסטי |
| 42..... | לצ'ו – שקשוקה הונגרית |
| 43..... | פילאף אורז |
| 44..... | צ'ירצ'י |
| 45..... | שקשוקה גורמה |
| 46..... | תפוחי אדמה ברוטב |
| 47..... | תפוחי אדמה ממולאים |
| 48..... | תפוחי אדמה ממולאים 2 |
| 49..... | קינוחים |
| 50..... | אזני המן |
| 51..... | בקלאווה |
| 52..... | מלית פרג |
| 52..... | מלית תפוחי עץ |
| 53..... | עוגת בישקוטים |
| 54..... | עוגת גבינה אפויה |
| 55..... | פחזניות |
| 56..... | קוקוס בסגנון ברזילאי |
| 57..... | שטרודל |

שאלה? הצעה? טעות במתכון?

benbenezer@gmail.com

סלטים

סלט טחינה

קערה בינונית

1/2 כוס טחינה גולמית
1/4 כפית שום כתוש
1/4 כפית סחוג אדום
1/4 כפית מלח או תערובת
תיבול
כוס מים קרים

לכאורה, מה יותר פשוט מלהכין טחינה? זה המתכון האישי שלי, נטול הלימון.

כמה מילים לגבי המרכיבים. אני בדרך כלל לא מזכיר מותגים אבל כאן, על מנת להגיע לטעם שלי, אציין באילו רכיבים אני משתמש:

- טחינה גולמית של הר ברכה
- שום כתוש בשמן של תבליני פרג
- סחוג אדום ביתי של "פנינת הכרמל" בשוק הכרמל
- תערובת תיבול Herbamare Spicy Pikant
- מים מינרליים של מי עדן

מערבבים בקערה את הטחינה הגולמית עם השום והסחוג. מוסיפים חצי כוס מים ואת תערובת התיבול ומערבבים. התערובת תתגבש. ממשיכים לערבב ולהוסיף מעט מים בכל פעם עד לקבלת המרקם הרצוי.

הטחינה תישמר במקרר כשלושה ימים.

סלט כרוב עם גבינה

6-8 מנות

1 כרוב לבן
מיץ מלימון אחד
¼ כוס שמן זית
פלפל שחור
150 ג' גבינה צפתית או
בולגרית, עדיף "המאירי"

הסלט הזה מזכיר מאוד את ה"סלט כרוב לבן" הרגיל, רק שתוספת הגבינה מעניקה לו טעם מיוחד.

קוצצים את הכרוב לגפרורים דקים. מעבירים לקערה ומוסיפים את שמן הזית, מיץ הלימון והפלפל השחור.

אם אתם לא ממהרים, תנו לכרוב לספוג את הרוטב במשך כשעתיים במקרה.

פוררו את הגבינה, הוסיפו לסלט וערבבו היטב.

מומלץ כתוספת ל**[דג המרוקאי](#)**.

סלט כרוב סיני

6-8 מנות

1 כרוב לבן
100 ג' שבבי שקדים
100 ג' שומשום

לרוטב
סוכר
¼ כוס רוטב סויה
¼ כוס חומץ תפוחים או
חומץ אורז
⅛ כוס שמן

את הסלט הזה טעמתי בפעם הראשונה אצל אמא שלי, שקיבלה אותו מחברה, שקיבלה אותו מחברה אחרת. במשך השנים אכלתי את הסלט הזה במגוון גירסאות ותיבולים, כשהרעיון הבסיסי של כרוב ושומשום, נשמר תמיד.

קוצצים את הכרוב לגפרורים דקים. מערבבים טוב בקערה את מרכיבי הרוטב ושופכים על הכרוב. מומלץ לתת לכרוב לעמוד ברוטב כ-3-4 שעות לפני ההגשה. מערבבים מדי פעם.

מחממים מחבת גדולה ושופכים לתוכה את השקדים. קולים את השקדים תוך כדי ערבוב כ-5 דקות עד שהם משחים. מוציאים את השקדים לקערה מרופדת במגבון נייר. חוזרים על הפעולה עם השומשום.

לפני ההגשה מוסיפים את השקדים והשומשום לכרוב ומערבבים.

סלט סלק בשמנת וחרדל

כ-6 מנות

4 סלקים בינוניים

לרוטב
מיכל שמנת חמוצה
כף חרדל דיז'ון

בבית של ההורים שלי הייתי אוכל ארטישוק מבושל וטובל אותו ברוטב של שמנת חמוצה וחרדל. הטעם של הסלקים האפויים מזכיר מאוד את טעמו של לב הארטישוק וכך עלה לי הרעיון לסלט הזה.

שוטפים את הסלקים, לא מקלפים ועוטפים כל סלק ברדיד אלומיניום.

מחממים תנור ל-200° טורבו, מניחים את הסלקים העטופים על תבנית במרכז התנור ואופים כשעה. לאחר כשעה בודקים בעזרת סכין או שיפוד אם הסלקים מוכנים. הסכין אמורה להיכנס בקלות ולצאת בקלות.

מניחים לסלקים להצטנן כשעה. מסירים את רדיד האלומיניום, מקלפים את הסלקים בעזרת האצבעות – הקליפה אמורה להחליק מהם בקלות. חוצים את הסלקים, חותכים לפרוסות (אפשר להמשיך לפרוס למקלונים אם רוצים) ומעבירים לקערת סלט.

מערבבים את חומרי הרוטב, שופכים על הסלקים ומגישים.

לרוטב יש נטייה "להתייבש" על הסלק לאחר קירור. מומלץ לשמור קצת רוטב בצד לשאריות שיישארו למחרת.

* סלט פלפל קלוי עם שום

8 מנות

1 קילו פלפלים אדומים
10 שיני שום פרוסות דק
שמן זית

יש כאלה שטוענים שהמתכון שייך למטבח הרומני. לדעתי הוא כבר מזמן הפך להיות חלק מהמטבח הישראלי.

מחממים תנור ל-200° טורבו.

מרפדים תבנית אפיה גדולה בנייר אפיה. שוטפים את הפלפלים, מייבשים ומורחים עליהם שכבה דקה של שמן זית (אפשר גם עם מרסס שמן). מניחים את הפלפלים בתבנית ומכניסים לתנור לשעה.

בכל רבע שעה מסובבים את הפלפלים ב-90° עד שהם שחומים מכל הצדדים.

מוציאים את הפלפלים מהתנור בזהירות ומכניסים לכלי הניתן לאטימה (אפשר גם לשקית אפיה) וסוגרים אותו עד שהפלפלים יתקררו לטמפרטורת החדר.

לאחר שהפלפלים התקררו, מוציאים מכל פלפל את הליבה והגרעינים, מקלפים וחותכים לרצועות ברוכב של כס"מ אחד. אם הפלפל מפריש נוזלים, מומלץ לשמור אותם להמשך.

מעבירים את רצועות הפלפלים לקערה, מוסיפים את השום ואת נוזלי הפלפלים ומערבבים. מכניסים למקרר למספר שעות ומגישים.

סלט פפאיה ירוקה תאילנדי

6-8 מנות

1 פפאיה ירוקה
6 גזרים
2 פלפל צ'ילי
20 עגבניות שרי
6 בצלים ירוקים

יום שישי בבוקר, אני עובר אצל איתי לפיד בחנות להגיד שלום. אני מספר לו שאני צריך להכין סלט ואין לי רעיונות. "תכין סלט פפאיה ירוקה, אני כבר שולח לך את המתכון". אז הסלט שלפניכם מבוסס על המתכון ששלח לי איתי, עם שינויים קטנים שלי.

חוצים את הפפאיה ומוציאים בכף את הגרעינים. מקלפים את הפפאיה ואת הגזר בעזרת קולפן. קוצצים את הפפאיה והגזר לגפרורים דקים. קוצצים את הפלפלים לטבעות דקות. חותכים את עגבניות השרי לרבעים. מפרידים את הבצלים הירוקים מהחלק הלבן. את הגבעולים הירוקים חותכים לטבעות אלכסוניות ואת החלקים הלבנים חותכים לחתיכות באורך של כ-5 ס"מ ואז חותכים לאורך לרבעים. מעבירים את כל הירקות החתוכים לקערה גדולה.

מערבבים טוב בקערה את מרכיבי הרוטב ושופכים על הסלט. מומלץ לתת לסלט לעמוד ברוטב כ-3-4 שעות לפני ההגשה. מערבבים מדי פעם.

לפני ההגשה מפזרים את הבוטנים על הסלט ומערבבים.

לרוטב
1/3 כוס רוטב דגים
1 לימון סחוט
2 כפות סוכר או 2 שקיקי ממתיק סטיוויה
1 כף זנגביל טרי קצוץ
100 ג' בוטנים קלויים
שבורים (מתכון למטה)

בוטנים קלויים

בוטנים טריים בקליפה

שוברים את הקליפות ומוציאים את הבוטנים. על מנת להסיר את המעטפת האדומה, שופכים על הבוטנים מים רותחים, ממתינים מספר דקות, מוציאים מהמים ומקלפים.

מייבשים את הבוטנים, מרססים עליהם מעט שמן ומלח ומערבבים.

מחממים מחבת כבדה וקולים בה את הבוטנים עד להשחמה. מוציאים ומניחים על נייר סופג. אם יש צורך, שוברים או קוצצים את הבוטנים במעבד מזון.



דגים ופירות ים

דג מרוקאי

6 מנות

- 4 פלפלים אדומים
- מתוקים (גמבות) חתוכים לרצועות
- 2 ראשי שום קלופים ומופרדים לשיניים
- 6 פלפלים אדומים חריפים
- צרור כוסברה
- 1/2 כפית כורכום
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 1 כפית אבקת מרק עוף או מרק זך
- 3 כוסות מים רותחים
- מלח ופלפל שמן
- 6 פילטים של דג

למרות מה שרובכם חושבים, דג מרוקאי זה לא חריימה. בדג מרוקאי אין עגבניות. מאז שהכרתי את פמי שהכינה לי את "הדג המרוקאי של אמא שלה", אנחנו מקפידים לאכול אותו לפחות פעם בחודש. אפשר להכין אותו עם כמעט כל סוג של פילה דג, ממושט ולברק ועד סלמון, לוקוס וטונה.

במחבת גדולה ועמוקה מחממים שמן לטיגון על אש גדולה. מוסיפים את הפלפלים המתוקים והשום ומטגנים כ-2 דקות. מוסיפים את הפלפלים החריפים. אם רוצים שהתבשיל יהיה חריף יותר, חוצים לאורך את אחד הפלפלים החריפים או יותר. מטגנים כ-5 דקות.

חוצים את זר הכוסברה ומפרידים בין הגבעולים לעלים. קוצצים את הגבעולים ומוסיפים למחבת. מטגנים כ-5 דקות. מתבלים בכורכום, פפריקה, מלח ופלפל. ממיסים את כפית אבקת המרק במים רותחים ומוסיפים לתבשיל. מכסים וממשיכים לבשל כ-10 דקות עד שהירקות מתרככים מעט.

קוצצים את עלי הכוסברה.

מניחים את הפילטים במחבת עם העור למטה ומפזרים עליהם את עלי הכוסברה. מכסים ומבשלים כ-10 דקות.

מגישים עם חלה טריה.

מרק דגים – בויאבו

6-8 מנות

3 גזרים קלופים, חתוכים לפרוסות של 1 ס"מ
2 שומרים, פרוסים
1 בצל לבן, קצוץ דק
3 כרישות, רק החלקים הלבנים, פרוסים דק
5 שיני שום, קצוצות
1 ליטר ציר ים (מתכון בעמוד 18)
1 ליטר מיץ עגבניות

½ כפית זעפרן
1 כפית פפריקה מתוקה
מלח גס ופלפל שחור
טחון טרי
4 כפות שמן זית

1 קילו פילה דג או פירות ים

המתכון הזה נוצר אצלי מזיכרון של טעמים שניסיתי לשחזר. למרות שהבויאבו הקלאסי עשיר יותר ומתובל יותר, המרק הזה לא ישאיר אתכם רעבים.

בסיר גדול או במחבת גדולה ועמוקה מחממים שמן זית. מוסיפים את הגזרים והשומר ומטגנים תוך כדי ערבוב כשתי דקות. מוסיפים את הבצל, הכרישה והשום, מתבלים בזעפרן ופפריקה וממשיכים לטגן עוד כחמש דקות.

כשהירקות מזהיבים מעט, מוסיפים את הציר ומיץ העגבניות. מביאים לרתיחה עדינה, מכסים, מנמיכים את האש ומבשלים עד שהגזרים רכים. טועמים ומתקנים תיבול.



מניחים למרק להתקרר מעט ובעזרת בלנדר יד טוחנים אותו טחינה גסה.

לפני ההגשה, מביאים את המרק לרתיחה עדינה ומוסיפים לו את הדגים ופירות הים ומבשלים 5-7 דקות. אם משתמשים בפירות ים קפואים, זמן הבישול עשוי להתארך.



פילה סלמון בבצק פילו

4 מנות

1 קילו פילה דג
סלמון עם העור,
ללא קשקשים,
מחולק ל-4 חתיכות
4 פרוסות גבינה
צפתית או בולגרית,
עדיף גבינת המאירי
4 דפי בצק פילו
שמן זית

את המנה הזאת אכלתי במסעדת אדורה המצוינת של השף אבי ביטון. זאת הגירסה הפרטית שלי.

שוטפים את הדג ומייבשים בעזרת מגבוני נייר. גם את פרוסות הגבינה מייבשים בעזרת מגבוני נייר.

מרססים או מושחים מעט שמן זית על הדג.

מניחים דף בצק פילו אחד על משטח נקי או על דף אפיה. מרססים את הדף בשמן זית. מניחים את פרוסת הגבינה במרכז ומניחים עליה את הדג כשהעור כלפי מעלה. מקפלים את דף הבצק מימין למרכז ומרססים שמן, משמאל למרכז ומרססים שמן, וכך גם מלמעלה ומלמטה. הופכים את הדג העטוף ומרססים בשמן זית.

מחממים תנור למצב טורבו - 160° .

מניחים דף אפיה בתבנית ועליו מניחים את הדגים העטופים כך שצד הגבינה כלפי מעלה.

אופים כ-12 דקות, עד שהבצק משחים בקצוות. מוציאים מן התנור ומחכים כ-5 דקות לפני ההגשה.



פילה סלמון בתנור בתיבולים שונים

6-8 מנות

מומלץ לבקש ממוכר הדגים שלכם פילה סלמון מחלקו האחורי של הדג בו האידרות (עצמות) קטנות ועדינות יותר.

2 קילו פילה דג סלמון
עם העור, ללא
קשקשים, מחולק לשתי
חתיכות של קילו
4 כפות שמן זית

תיבול פסטו

4 חבילות בזיליקום טרי,
עלים בלבד
8 שיני שום
200 ג' צנוברים טריים
½ כפית מלח גס
½ כוס שמן זית

תיבול סויה, שום ודבש

½ כוס דבש
¾ כוס סויה
6 שיני שום קצוצות
1 כפית זנגוויל (גינג'ר)
טרי קצוץ
1 פלפל צ'ילי קצוץ דק
ללא גרעינים
רבע כוס יין יבש (לא
ממש משנה אם אדום
או לבן)
4 בצלים ירוקים קצוצים,
החלק הלבן בנפרד

תיבול חרדל, שום ודבש

½ כוס דבש
2 כפות חרדל דיז'ון
6 שיני שום קצוצות

שלב א' – הכנת הדג

שוטפים את הדג ומייבשים בנייר סופג. מעבירים אצבע על בשר הדג כדי לוודא שאין בו אידרות. אם מוצאים אידרה, שולפים אותה בעזרת פינצטה.

שלב ב' – תיבולים
פסטו

מחממים מחבת על אש בינונית ושופכים לתוכו את הצנוברים. קולים אותם תוך כדי ערבוב מתמיד עד שהם משחימים קלות. מעבירים את הצנוברים לקערה עם נייר סופג עד שיתקררו לטמפרטורת החדר.

מעבירים את הצנוברים ואת שיני השום לתוך קערת מעבד מזון עם סכין מתכת. מעבדים כ-15 שניות. מוסיפים את עלי הבזיליקום והמלח ומעבדים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מעבירים לקערה ומוסיפים שמן זית בהדרגה, תוך כדי ערבוב.



מורחים כל פילה בשכבה דקה של שמן זית. פורשים יריעה גדולה של נייר אלומיניום רחב, שמים במרכזה חתיכה אחת של פילה על צד העור. מצפים את בשר הדג בחצי מכמות הפסטו.

סויה, שום ודבש

בקערה גדולה מערבבים את כל רכיבי המשרה, מלבד החלק הירוק של הבצל הירוק, שאותו נפזר על הדג המוכן. טועמים. צריך להיות איזון בין המתקנות של הדבש למליחות של הסויה. מתקנים תיבול אם צריך.

טובלים כל פילה במשרה ושמים בכלי שניתן לסגירה (אפשר גם בשקית שניתנת לאטימה) כשהעור כלפי מעלה. לאחר שסיימתם לטבול את כל הצלעות שופכים את יתרת המשרה על הצלעות. סוגרים ומשאירים לעמוד כשעה.



מוציאים את הפילה מהמשרה, פורשים יריעה גדולה של נייר אלומיניום רחב, שמים במרכזה חתיכה אחת של פילה על צד העור, ושופכים מעל כחצי כוס של המשרה. אוספים בכף את התבלינים הקצוצים שבמשרה ומפזרים על הדג.

חרדל, שום ודבש
בקערה גדולה מערבבים את כל רכיבי המשרה. אם המשרה סמיך
מדי, אפשר להוסיף קצת מים. טועמים. צריך להיות איזון בין
המתיקות של הדבש לחריפות של החרדל והשום. מתקנים תיבול
אם צריך.

טובלים כל פילה במשרה ושמים בכלי שניתן לסגירה (אפשר גם
בשקית שניתנת לאטימה) כשהעור כלפי מעלה. לאחר שסיימתם
לטבול את כל הצלעות שופכים את יתרת המשרה על הצלעות.
סוגרים ומשאירים לעמוד כשעה.



מוציאים את הפילה
מהמשרה, פורשים
יריעה גדולה של נייר
אלומיניום רחב, שמים
במרכזה חתיכה אחת
של פילה על צד העור,
ושופכים מעל כחצי כוס
של המשרה. אוספים
בכף את התבלינים
הקצוצים שבמשרה
ומפזרים על הדג.

שלב ג' - אפיה
מחממים תנור למצב טורבו - 180°.

אוחזים בחלק הקרוב אליכם של נייר האלומיניום ובחלק הרחוק,
מצמידים אותם אחד לשני, ומקפלים אותם יחד שלוש פעמים, כל
פעם כסנטימטר. לאחר מכן, מקפלים את הצד הימני שלוש פעמים
וגם את הצד השמאלי. בסופו של דבר אנחנו אמורים לקבל מעטפה
תפוחה שבתוכה הדג. חוזרים על התהליך עבור חתיכת הדג השנייה.

מצפים תבנית תנור בנייר אלומיניום. מניחים את שתי מעטפות
האלומיניום בתוך התבנית, דוקרים אותן בסכין מספר פעמים כדי
שלא יפתחו בזמן האפיה.

אופים 15-25 דקות. מומלץ להיעזר במדחום בשר ולהוציא את הדג
מהתנור כשהמדחום מראה על 60°.

מוציאים מן התנור ושמים את המעטפה על צלחת הגשה. פותחים
אותה בזהירות, אדים חמים יכולים להשתחרר ממנה. מקפלים את
שולי נייר האלומיניום לצדדים ומגישים.

פילה סלמון כבוש – גרבלקס

6-8 מנות

1 קילו פילה דג סלמון
עם העור, ללא
קשקשים

לכבישה

1 קילו מלח גס
1 קילו סוכר לבן
4 כפות פלפל אנגלי
4 כפות זרעי כוסברה
טחונים
4 כפות זרעי אניס

להגשה

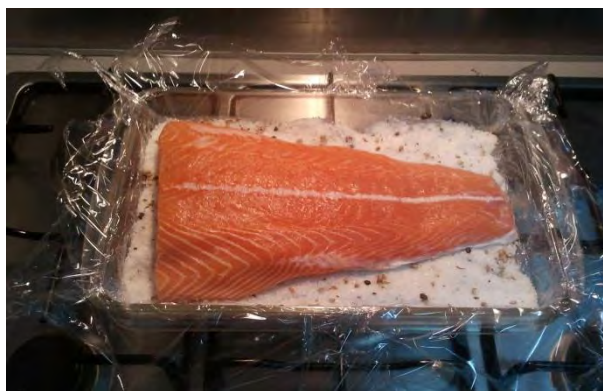
2 כפות שמן זית
½ כוס שמיר קצוץ

תבנית פיירקס
ניילון נצמד
משקולת שטוחה
במשקל 1ק"ג לפחות

מומלץ לבקש ממוכר הדגים שלכם פילה סלמון מחלקו האחורי של הדג בו האידרות (עצמות) קטנות ועדינות יותר.

שוטפים את הדג ומייבשים היטב בנייר סופג. מעבירים אצבע על בשר הדג כדי לוודא שאין בו אידרות. אם מוצאים אידרה, שולפים אותה בעזרת פינצטה.

בקערה גדולה מערבבים את כל חומרי הכבישה. מניחים יריעת ניילון נצמד בתוך תבנית הפיירקס. שופכים לתוך התבנית חלק מתערובת הכבישה, בערך בגובה 1 ס"מ. מניחים את הדג על התערובת עם העור למטה.



שופכים על הדג את שארית תערובת הכבישה ומדקים. מקפלים את שולי הניילון הנצמד פנימה ומכסים עם שכבת ניילון נצמד נוספת.



מניחים משקולת על התבנית ועוטפים שוב בניילון נצמד. אפשר להשתמש בתבנית נוספת ולשים בתוכה קופסאות שימורים.



מכניסים למקרר ל-24 שעות לפחות. בזמן הזה המלח יגרום לדג לאבד נוזלים ושאר חומרי התיבול יתנו לו טעם. ככל שזמן הכבישה ארוך יותר, הדג יתייבש ויתקשה.

לאחר יום, מוציאים את הדג מהמקרר ושוטפים אותו היטב מחומרי הכבישה.



בעזרת סכין חדה מסירים את העור. מורחים את הדג בשמן זית, חותכים לפרוסות דקות ומפזרים מעל שמיר קצוץ.

כשאני מקלף חסילונים טריים אני תמיד שומר את השריונות והראשים ומשתמש בהם להכנת הציר הזה. אפשר כמובן להשתמש גם בראשי דגים.

בסיר גדול או במחבת גדולה ועמוקה מחממים שמן זית. מוסיפים את הגזרים והשומר ומטגנים תוך כדי ערבוב כשתי דקות. מוסיפים את הבצל, הכרישה והשום וממשיכים לטגן עוד כחמש דקות. כשהירקות מזהיבים מעט, מוסיפים את הראשים והשריונות ומטגנים עד שצבעם מתחלף מאפור לכתום.

שופכים לסיר את היין ומצמצמים אותו כשתי דקות. מוסיפים את המים הרותחים עד לכיסוי תוכן הסיר. מכסים את הסיר חלקית ומביאים לרתיחה עדינה. מנמיכים את האש למינימום ומבשלים כשעה.



לאחר שכמות הנוזלים הצטמצמה למחצית, מסננים את הציר מהתוכן. מומלץ לשים מסננת ברזל גדולה מעל סיר ריק ולשפוך לתוכה את תוכן הסיר. מועכים את התוכן שבמסננת (אפשר עם ממערך פירה) כדי להוציא ממנו את שארית הנוזלים.

מומלץ לא לתבל את הציר אלא רק לפני השימוש.

מניחים לציר להתקרר כשעה. מומלץ להקפיא ולהשתמש כשצריכים.

כ-1 ליטר ציר

- ראשים ושריונות מ-1 קילו שרימפס
- 2 גזרים קלופים, חתוכים לחצאים
- 1 שומר, חתוך לרבעים
- 1 בצל לבן, חתוך לרבעים
- 2 כרישות, חתוכות לפרוסות של 5 ס"מ
- 5 שיני שום, חצויות
- ½ כוס יין אדום
- 2 ליטר מים רותחים
- 4 כפות שמן זית

קרפצ'יו חסילונים

6-8 מנות

מלח גס ופלפל שחור
טחון טרי
500 גרם חסילונים מנוקים
ללא ראש, שריון חנב
שמן זית

לירקות

5 גזרים קלופים, חתוכים
לקוביות קטנות

2 בצלים לבנים קצוצים
דק

1 בצל אדום קצוץ דק
5 צנוניות קצוצות

1 שומר קצוץ

5 גבעולי כוסברה קצוצים

5 שיני שום קצוצות

1 כף גרידת לימון

כוס וחצי מיץ לימון סחוט

לקישוט

שמן זית

כוסברה קצוצה

לא לה מכם שאינם חוששים מפירות ים לא מבושלים. מתאים מאוד כמנה ראשונה. חשוב מאוד שהחסילונים יהיו טריים (לא מהקפאה).

בקערה גדולה מערבבים את הגזרים, הבצלים הלבנים והאדומים, הצנוניות, השומר, הכוסברה, השום, גרידת הלימון ומיץ הלימון. מתבלים בשמן זית, מלח ופלפל. טועמים. לא להיבהל, זה אמור להיות חמוץ. משאירים את הירקות לעמוד בתוך הרוטב כשעה.

יוצרים בכל אחד מהחסילונים חתך באזור הגב ומוציאים את החוט השחור. משטחים את החסילונים בשכבה אחת בתוך כלי הגשה גדול עם שוליים של 5 ס"מ בערך. מומלץ להשאיר שוליים ריקים של 3 ס"מ.

מסננים את מיץ הלימון מהירקות לתוך כוס ושופכים אותו בצורה אחידה על החסילונים. מסדרים את הירקות הקצוצים בשולי התבנית. בוזקים מעט שמן זית וכוסברה קצוצה.

מהרגע ששפכתם את מיץ הלימון על החסילונים הם מתחילים "להתבשל". מומלץ להמתין כ-15 דקות לפני ההגשה.

פסטה

6-8 מנות

מלח גס ופלפל שחור
טחון טרי
גבינת פרמזן מגוררת
500 גרם צינורות קנלוני
(12 ס"מ גובה, 2.5 ס"מ
קוטר)
שמן זית

לרוטב הירקות

חופן פטריות פורצי'ני
מיובשות
שמן זית בהיר
3 גזרים, קלופים וחתוכים
לקוביות
4 מקלות סלרי, ללא
עלים, חתוכים דק
1 בצל סגול, קלוף וחתוך
לקוביות דקות
1 כרישה, נקייה וללא
עלים חיצוניים יבשים,
פרוסה דק
2 שיני שום, קלופות
ופרוסות
5 פטריות פורטבלו,
פרוסות דק
5 קופסאות 400 גרם של
עגבניות חתוכות
חופן בזיליקום, העלים
לחוד, והענפים קצוצים
דק

לתרד

700 גרם (בערך שתי
קופסאות) עלי תרד טרי
אגוז מוסקט טחון

לרוטב הלבן

285 מ"ל (מיכל אחד)
שמנת מתוקה לבישול
15%
500 מ"ל קרם פרש (או
שמנת חמוצה 15%
בתוספת 2 כפיות מיץ
לימון)
4 פילטים של אנשובי
בשמן, מנוגבים וקצוצים
דק
חופן גבינת פרמזן מגוררת

מתכון קנלוני מעולה עם טוויסט קטן בסוף. במקום להשכיב את צינורות הקנלוני, כמקובל, מעמידים אותם כך שיזכירו צורת כוורת. עם רוטב לבן וגבינה מלמעלה, אפויים בתנור. טעים מאוד וקצת שונה!

הדבר הראשון שצריך לעשות הוא למצוא קדרת חימר עמוקה או סיר בישול עמוק עמידים בתנור, שיוכלו לאכלס את הקנלוני העומדים. המידה המומלצת לכלי היא קוטר של 20 ס"מ ועומק של 15-20 ס"מ.

לרוטב הירקות, שימו את פטריות הפורצי'ני המיובשות בקערה וכסו במים רותחים. השרו כ-5 דקות. חממו שמן זית במחבת כבד ועמוק על אש בינונית, הוסיפו את הגזר, סלרי, בצל וכרישה. בשלו בעדינות כ-8 עד 10 דקות, והוסיפו את השום ופטריות הפורטבלו. הוציאו את פטריות הפורצי'ני מהמים (לא לשפוך אותם), הוסיפו למחבת ובשלו עוד כ-5 דקות עד שהירקות התרככו. סננו את מי ההשריה והוסיפו למחבת יחד עם עוד כוס מים. לאחר שהנוזלים הצטמצמו במקצת, הוסיפו את העגבניות ואת גבעולי הבזיליקום הקצוצים. תבלו במלח ופלפל והביאו לרתיחה. בשלו ברתיחה מאוד עדינה כ-45 דקות, עד שהרוטב מתעבה. קרעו את עלי הבזיליקום והוסיפו לרוטב.

במחבת אחר, חממו מעט שמן זית והוסיפו את התרד, ערבבו ותנו לתרד "לנבול" במחבת. תבלו במלח, לפלל ומעט אגוז מוסקט טחון והוציאו מן המחבת.

חממו תנור ל-190° מעלות.

כדי להכין את הרוטב הלבן, כל שצריך לעשות הוא לערבב את השמנת המתוקה, קרם פרש (או השמנת החמוצה והלימון), האנשובי וגבינת הפרמזן. בדקו את התיבול וזהו! עכשיו קחו את הקדרה או הסיר שמצאתם בתחילת המתכון ושימו בתוכו כסנטימטר אחד של הרוטב הלבן. פזרו מעל גבינת פרמזן מגוררת ומעליה שימו את התרד בשכבה אחידה. שימו בזהירות כמחצית מרוטב הירקות והעמידו את צינורות הקנלוני בתוכו. לחצו על הצינורות מטה לתוך הרוטב בעזרת כף ידכם – הרוטב ימלא את הצינורות עד למחציתם. בעזרת כף פזרו את יתר רוטב הירקות בתוך צינורות הקנלוני. שפכו מעל את יתר הרוטב הלבן, פזרו עוד פרמזן מגורר, טפטפו מעט שמן זית ואפו בתנור כ-45 דקות עד שהרוטב מזהיב ומבעבע.

המתכון המקורי מתוך הספר Cook with Jamie של ג'יימי אוליבר.

נכון, זה לא מתכון להכנה ספונטנית. הבישול והאפייה לוקחים כמעט שעתיים. ניתן להכין גם בגרסה צמחונית ללא הבשר.

10-15 מנות

מלח גס ופלפל שחור
טחון טרי
גבינת פרמזן מגוררת
9 דפי פסטה ללזניה
שמן זית

לרוטב הירקות

½ קילו בשר בקר טחון
חופן פטריות פורצ'יני
מיובשות
שמן זית בהיר
3 גזרים, קלופים וחתוכים לקוביות
4 מקלות סלרי, ללא עלים, חתוכים דק
1 בצל סגול, קלוף וחתוך לקוביות דקות
1 כרישה, נקייה וללא עלים חיצוניים יבשים, פרוסה דק
3 שיני שום, קלופות ופרוסות

4 בצלי שאלוט, קצוצים
1 כוס יין אדום יבש
3 קופסאות 400 גרם של עגבניות חתוכות
חופן בזיליקום, העלים לחוד, והענפים קצוצים דק

לרוטב הלבן

2 קופסאות שמנת חמוצה
1 קופסא יוגורט
חופן גבינת פרמזן מגוררת

תבנית פיירקס או

אלומיניום בגודל 40x32 ס"מ

הדבר הראשון שצריך לעשות הוא להוציא את הבשר הטחון מהמקרר ולתת לו לעמוד לפחות חצי שעה בחוץ כדי שלא יהיה קר מדי.

לרוטב הירקות, שימו את פטריות הפורצ'יני המיובשות בקערה וכסו במים רותחים. השרו כ-5 דקות. חממו שמן זית במחבת כבד ועמוק על אש בינונית, הוסיפו את הגזר, סלרי, בצל וכרישה. בשלו בעדינות כ-8 עד 10 דקות, והוסיפו את הבשר הקצוץ, השום ובצלי השאלוט. כשהבשר משנה את צבעו, הוציאו את פטריות הפורצ'יני מהמים (לא לשפוך אותם), קצו, הוסיפו למחבת ובשלו עוד כ-5 דקות עד שהירקות יתרככו. סננו את מי ההשריה והוסיפו למחבת יחד עם כוס היין. לאחר שהנוזלים הצטמצמו במקצת, הוסיפו את העגבניות ואת גבעולי הבזיליקום הקצוצים. תבלו במלח ופלפל והביאו לרתיחה. בשלו ברתיחה מאוד עדינה כ-45 דקות, עד שהרוטב מתעבה. קרעו את עלי הבזיליקום והוסיפו לרוטב.

חממו תנור ל-180° מעלות.

כדי להכין את הרוטב הלבן, כל שצריך לעשות הוא לערבב את השמנת החמוצה, היוגורט וגבינת הפרמזן. עכשיו קחו את התבנית והניחו בתחתיתה 3 עלי לזניה, אחד לצד השני. צקו מעל שכבה דקה ואחידה של בערך שליש מרוטב הירקות. מרחו מעל בערך חצי מהרוטב הלבן. שימו שכבה נוספת של 3 עלי לזניה, שליש מרוטב ירקות ואת החצי הנותר של הרוטב הלבן. לסיום, הניחו את 3 עלי הלזניה הנותרים ופזרו מעל את שארית רוטב הירקות. פזרו מעל גבינת פרמזן מגוררת ואפו בתנור כ-40 דקות עד שהרוטב מזהיב ומבעבע. אחרי 30 דקות אפיה, הוציאו בזהירות את הלזניה מהתנור, פזרו עוד שכבה של גבינת פרמזן מגוררת, העלו את הטמפרטורה ל-200° ועברו למצב גריל (גוף חימום עליון). אפו עוד 10 דקות.



פסטה עם ריקוטה ופרושוטו

4-6 מנות

500 ג' פסטה קצרה (פנה,
פוזילי או פרפלה)
250 ג' גבינת ריקוטה
מלוחה
1 ביצה
1 שן שום קצוצה
½ כפית ממרח צ'יפוטלה
(לא חובה)
5 פרוסות פרושוטו קצוצות
(או כל נקניק מעושן)
חופן עלי בזיליקום קרועים

**אחת מאותן המנות שמתאימות להגדרה "חברים בהפתעה".
בלי יותר מדי הכנות או בישולים.**

מערבבים בקערה את הריקוטה, ביצה, שום וצ'יפוטלה.

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות ועדיף דקה פחות. צריך להישאר במרכזה חלק קטן מאוד לא עשוי. שומרים חצי כוס ממי הבישול ומעבירים את הפסטה למסננת.

לסיר הפסטה הריק מכניסים את הפרושוטו ומטגנים על אש בינונית תוך ערבוב עד שישחים מעט והשומן יימס. מחזירים את הפסטה לסיר ומערבבים. מוסיפים את תערובת הגבינה ואת עלי הבזיליקום וממשיכים לערבב. הרוטב אמור לעטוף את הפסטה ולא להצטבר בתחתית הסיר.

אם הרוטב יבש מדי עבורכם, ניתן להוסיף מעט ממי הבישול של הפסטה ולערבב היטב.

לטעמי אין צורך להוסיף מלח או פלפל, הגבינה והפרושוטו מלוחים והצ'יפוטלה חריף.

פסטה קרבונרה

אין מה לעשות, המאכלים הכי טעימים הם בדרך כלל משמינים ולא בריאים. גם המתכון הבא.

חותכים את הבייקון לרצועות דקות וקצרות. במחבת חם ללא שמן מטגנים את הבייקון עד שהוא משחים וקריספי. מעבירים את הבייקון לקערה עם מפית נייר לספיגת עודפי השומן.

בסיר גדול מרתיחים את המים והמלח.

שוברים את הביצים לקערה, מוסיפים את הפרמזן והבייקון ומערבבים. מתבלים בפלפל שחור ומעט מלח (הפרמזן והבייקון מלוחים מטבעם).

מבשלים את הפסטה לפי ההוראות. כשהפסטה מוכנה, מוציאים ספל אחד עם מי הבישול של הפסטה ושומרים בצד. מכבים את האש, מסננים את הפסטה, לא שופכים עליה מים קרים ולא שמן.

מחזירים את הפסטה לסיר הבישול, מוסיפים את תערובת הגבינה והביצים ומערבבים היטב. החום של הפסטה ימיס את הגבינה ויבשל את הביצים. אם הרוטב קצת סמיך, אפשר להוסיף מעט ממי הבישול ששמרנו. אם מצטברים בתחתית הסיר נוזלים, מומלץ להדליק שוב את האש למספר דקות.

עצה: אפשר לטגן את הבייקון בסיר שבו נבשל את הפסטה. אחרי שמוציאים את הבייקון ממלאים את הסיר במים ומרתיחים. למים תהיה ארומה מעושנת.

גיוון: לאלו שאוהבים טעם גבינה חזק יותר, מומלץ להשתמש בגבינה כחולה מכל סוג במקום גבינת הפרמזן, או חצי-חצי.

כ-4 מנות

חבילת פסטה מכל סוג
5 ליטר מים
2 כפות מלח

לרוטב

8 פרוסות בייקון או כל
נקניק עם אחוז שומן

גבוה

100 ג' גבינת פרמזן

מגוררת

4 ביצים

מלח ופלפל

רוטב מרינרה לפסטה

כ-4 מנות

3 קופסאות של 400 ג'
עגבניות תמר שלמות
משומרות וקלופות
12 שיני שום
12 עלי בזיליקום
קרועים
½ כוס פטרוזיליה
קצוצה
מלח ופלפל

¼ כוס שמן זית לטיגון

למרות שמו, לרוטב אין קשר לדגים או לים. זהו רוטב העגבניות הבסיסי במטבח האיטלקי. אכלתי אותו במסעדת קרמיני'ס בניו יורק והתאהבתי.

שמים את העגבניות במסננת פסטה ומנקזים את הנוזלים. לא לשפוך! נשתמש בהם מאוחר יותר.

לוקחים 6 שיני שום וחוצים אותן לאורך לשניים. מניחים אותן עם הצד הפרוס כלפי מעלה בתבנית אפיה קטנה, מרססים אותן במעט שמן זית ומכניסים לתנור במצב גריל ל-5 דקות, עד שהשיניים משחימות.

קוצצים את 6 שיני השום הנותרות. מחממים את השמן במחבת גדולה ועמוקה על אש בינונית. מטגנים את השום במשך כ-5 דקות. אם השום משחים מהר מדי, מנמיכים את האש.

מוסיפים חצי מכמות הבזיליקום וחצי מכמות הפטרוזיליה. מטגנים כחצי דקה ומוסיפים את העגבניות. מגבירים את האש לגבוהה, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם ומבשלים כ-5 דקות. מערבבים מדי פעם בעזרת כף עץ. העגבניות יתבשלו ויתפרקו. כשהתערובת רותחת, מנמיכים את האש ומבשלים כ-10 דקות עד שהעגבניות יתפרקו לחלוטין.

מוסיפים את נוזלי העגבניות. מביאים לרתיחה ומבשלים כ-12 דקות עד שהרוטב מסמיך.

לפני ההגשה מוסיפים את שיני השום המושחמות ואת יתר הבזיליקום והפטרוזיליה. מבשלים כ-2 דקות ומגישים על פסטה.

הרוטב נשמר במקרר כשבוע ובמקפיא כחודש. ניתן להוסיף לרוטב עוף, דגים ופירות ים. מומלץ לבשל או לטגן אותם בנפרד ואז להוסיף לרוטב למספר דקות.



בשר

פילה בקר צלוי מגולגל בעשבי תיבול ופורציני עטוף בפרושוטו

4 מנות

12-18 פרוסות פרושוטו
3 שיני שום, מקולפות
חופן של פטריות פורציני,
מושרות בכ-300 מ"ל של
מים רותחים
100 גרם חמאה, חתוך
לשלוש חתיכות
½ לימון סחוט
מלח ים ופלפל שחור טחון
900 גרם פילה בקר (עדיף
מהאמצע, שלם)
חופן עלי רוזמרין ותימין
קצוצים
2 כוסות יין אדום

בין שלל מתכוני הבקר הצלוי, המתכון הזה מהיר ופשוט, אך מפתיע בעושרו. אחד הטריקים, אם קונים במעדנייה או בסופר, הוא לבקש שיפרסו את הפרושוטו ויניחו פרוסה ליד פרוסה על נייר שעווה בגודל A3 (בערך).

חממו את התנור כשבתוכו תבנית צלייה בגודל המתאים לטמפרטורה של 230°. בדקו שאין מרווחים בין פרוסות הפרושוטו. קצצו שן שום אחת וטגנו אותה יחד עם פטריות הפורציני בחתיכה אחת של חמאה כדקה. הוסיפו חצי מכמות מי ההשריה של הפטריות (ללא המשקע הבוצי). בשלו על אש קטנה וצמצמו במשך כ-5 דקות לפני שתוסיפו את מיץ הלימון, שתי חתיכות החמאה הנותרות והתיבול. פזרו את הפטריות על חצי משטח הפרושוטו. תבלו את פילה הבקר וגלגלו אותו בעשבי התיבול. הניחו אותו על הפטריות וגלגלו אותו לאט יחד עם הפטריות והפרושוטו. לאחר הגלגול, הסירו את הנייר והדקו את קצוות הפרושוטו לבשר. קשרו בעזרת 4 חתיכות חוט את הבשר. הניחו את הפילה בתוך תבנית הצלייה החמה עם כמה שיני שום ובשלו כ-25-30 דקות (נא), 40 דקות (מדיום), 50 דקות (וול-דאן) או 60 דקות (שרוף!). באמצע הצלייה, הוסיפו את היין לתבנית. כשהבשר מוכן, הוציאו אותו למגש חיתוך והשאירו אותו לעמוד כ-5 דקות. העבירו את מיצי הבישול והשאירו שבתבנית לסיר קטן ובשלו על אש קטנה. הסירו מהאש והגישו כרוטב יין אדום קל. חיתכו את הפילה דק או עבה כרצונכם והגישו עם תפוחי אדמה או ירקות ירוקים.

המתכון המקורי מתוך הספר The Return of the Naked Chef של ג'יימי אוליבר.

ה"חמין" הברזילאי. לא צריך להיבהל מנתחי הבשר המוזרים, אפשר להשתמש גם בצלעות חזיר מעושנות.

כ-15 מנות

לפילון

- 2 ק"ג שעועית שחורה
- 1 עלה דפנה
- 1 שן שום
- 1 ק"ג בשר מעושן
- 1-2 ק"ג בשר חזיר
- 1 ק"ג נקניקיות מעושנות
- 1 רגל חזיר
- 1 אוזן חזיר
- 1 זנב חזיר
- 1 לשון חזיר
- 100 גרם שפק
- 3 שיני שום כתושות
- 4 כפות בצל חתוך
- 3 כפות שמן או שומן מלח

לפרופה

- 1 בצל קצוץ
- ½ קילו סולת קסאוה (או סולת רגילה)
- מלח
- 2 ביצים קשות
- ½ קופסה זיתים ירוקים מגולענים
- 3 כפות שמן זית עדין

לירק

- 3 חבילות עלי מנגולד
- 2 כפות בצל קצוץ
- 2 שיני שום כתושות
- 4 כפות שמן או שומן מלח

לרוטב

- 1 כוס מיץ לימון
- 3 כפות פטרוזיליה ובצל ירוק קצוצים דק
- מלח ופלפל שחור
- 1 כף פלפל אדום חריף (צ'ילי) קצוץ (לא חובה)

לאורז

- 1 כוס אורז הודי
- 2 כוסות מים רותחים
- 2 כפות שמן

3 תפוזים

שעועית – משרים מספר שעות את השעועית השחורה בסיר עם מים. שופכים את המים, מכניסים את השעועית לסיר עם עלה דפנה ושן שום, ממלאים במים עד לכיסוי ומבשלים עד למצב "כמעט עשוי".

בשר – מרתיחים בסיר מים וקצת מלח, מוסיפים את הבשר. המים צריכים לכסות את הבשר. מבשלים מעל שעה.

תיבול לשעועית – מחממים במחבת שמן זית עדין. מטגנים את השום והבצל עד להזהבה. מוציאים כ-3 כפות שעועית מהסיר ומרסקים. מוסיפים את המחית למחבת ומטגנים מעט. מוסיפים למחבת מצקת מלאה בנוזלי הבשר. מתבלים אם צריך, ושופכים את תוכן המחבת לסיר השעועית.



מערבבים את הבשר והשעועית. אם הכמות גדולה, מומלץ להוציא חצי מכמות השעועית לקערה, להעביר חצי מכמות הבשר לסיר השעועית, ואת השעועית מהקערה לשפוך לסיר הבשר. כך נקבל שני סירים עם בשר ושעועית. יש לשים לב שהנוזלים יכסו את התבשיל בדיוק. אם נשאר נוזל מהבשר, שומרים בצד. אם אין מספיק נוזל, מוסיפים מים ובודקים תיבול. ממשיכים לבשל עד שהרוטב מסמיך.

פרופה – מפוררים את שתי הביצים הקשות. חותכים את הזיתים לחתיכות קטנות (חצי כוס). מחממים במחבת שמן זית עדין. מטגנים את הבצל, מוסיפים שקית של סולת קסאוה ומערבבים. מוסיפים את הביצים הקשות ואת הזיתים ומערבבים עד שהפרופה מזהיבה. מוציאים לכלי.

ירק – שוטפים את עלי המנגולד ומייבשים. מסלקים מכל עלה את רוב החלק הלבן הסיבי וחותרים לרצועות דקות מאוד. מזהיבים במחבת את הבצל והשום, מוסיפים את המנגולד הקצוץ ומאדים עד שגובה העלים בסיר יורד בחצי. מוציאים לכלי.

רוטב – מערבבים את הבצל הירוק והפטרוזיליה, מוסיפים את מיץ הלימון, המלח והפלפל (אפשר צ'ילי אחד אם מעדיפים חריף).

אורז – מחממים במחבת את השמן, מוסיפים את האורז ומטגנים כשתי דקות. מוסיפים את המים הרותחים, מכסים ומבשלים כ-20 דקות.

תפוזים – מקלפים את התפוזים ופורסים לפרוסות לרוחב.

הגשה – בכל צלחת שמים אורז ומעליו הפילון, הפרופה והרוטב. שמים בצד מהירק ושתי פרוסות תפוז.

המתכון המקורי של נח מילשטיין.

* פסטרמה הודו ביתית

4-8 מנות

חצי חזה הודו נקי משומן,
עור וגידים

לכבישה

3 כוסות מים

2 כפות מלח גס

2 כפות סוכר חום

1 כפית גרגרי פלפל אנגלי

2 עלי דפנה

לציפוי

3 כפות דבש

2 כפות שמן זית

1 כף רוטב סויה

1 כף פפריקה מתוקה

1 כפית פלפל שחור גרוס

אמנם ההכנה המוקדמת לוקחת כאן כ-24-48 שעות, אבל ההכנה עצמה היא קלה והפסטרמה טעימה, זולה ורזה.

מערבבים בקערה את כל רכיבי נוזל הכבישה, שופכים לתוך שקית קוקי, מכניסים את הבשר וקושרים. מכניסים למקרר ל-24 שעות, הופכים מדי פעם.

מוציאים את הבשר מהנוזלים, שוטפים במים ומייבשים היטב. בעזרת חוט מטבח קושרים את הבשר לגליל הדוק.

מערבבים בקערה את רכיבי הציפוי, ומורחים היטב את הבשר. מומלץ לקרר את הבשר המתובל כ-24 שעות, אך אין חובה.

מחממים תנור ל-160° מעלות.

מרפדים תבנית אפיה גדולה בנייר אפיה או בנייר אלומיניום. מניחים על התבנית רשת צלייה ועליה את הבשר. צולים את הבשר כשעה ורבע. מומלץ להוציא את הבשר מהתנור לאחר כחצי שעת צלייה ולהרטיבו בנוזלים שהצטברו בתחתית התבנית.

מוציאים את הבשר מהתנור ומחכים כ-10 דקות לפני הפריסה. ניתן לאכול חם או קר.

המתכון המקורי של דורעם גונט

צלעות חזיר בשום ודבש – ספייריבס

6-8 מנות

2 קילו צלעות חזיר (בערך
16 צלעות) מופרדות

למשרה

חצי כוס דבש

$\frac{3}{4}$ כוס סויה

6 שיני שום קצוצות

1 כפית זנגוויל (גי'נג'ר)

טרי

1 פלפל צ'ילי קצוץ דק

ללא גרעינים

רבע כוס יין יבש (לא

ממש משנה אם אדום או

לבן)

לקישוט

בצל ירוק קצוץ

אמנם זו לא הגרסה הכי פשוטה בעולם, אבל התוצאה הסופית, שמבוססת על מתכון של אהרוני, מדהימה. לחובבי הכשרות, ניתן להכין גם עם צלעות טלה/כבש ואפילו כנפיים.

בקערה גדולה מערבבים את כל רכיבי המשרה. טועמים. צריך להיות איזון בין המתקנות של הדבש למליחות של הסויה. מתקנים תיבול אם צריך.

טובלים כל צלע במשרה ושמים בכלי שניתן לסגירה (אפשר גם בשקית שניתנת לאטימה). לאחר שסיימתם לטבול את כל הצלעות שופכים את יתרת המשרה על הצלעות. סוגרים ומכניסים למקרר ל-24 שעות.

מחממים תנור למצב גריל – 250° . שמים בתחתית התנור תבנית מלאה במים.

מוציאים את הצלעות מהמשרה, שומרים את המשרה בצד. מסדרים את הצלעות בשכבה אחת על רשת התנור. מכניסים את הרשת לתנור במדף גבוה, להיזהר שהצלעות לא יגעו ישירות בגופי החימום. צולים את הצלעות כ-20 דקות. מוציאים מן התנור, מזהרים כי זה מטפף שומן, הופכים וצולים עוד כ-15 דקות.

מוציאים את הצלעות ואת תבנית המים מהתנור. מנמיכים את החום ל- 160° טורבו.

מסדרים את הצלעות בשכבה אחת בתוך תבנית חסינת חום ושופכים מעל את המשרה. מכסים ברדיד אלומיניום ומכניסים לתנור במדף אמצעי.

הצלעות צריכות להיות בתנור לפחות שעה, אבל עדיף שעתיים. מומלץ מאוד לפתוח מדי פעם את רדיד האלומיניום ולהרטיב את הצלעות עם הרוטב.

מוציאים מהתנור, מפזרים מעל בצל ירוק קצוץ ומגישים, מומלץ עם אורז לבן.

ומה עושים עם השאריות? (אם בכלל נשארו כאלה)

בשר מוכן מ-3 צלעות

1 ביצה

3 כוסות אורז תאילנדי מוכן לפי ההוראות שעל השקית

קופסה חלב קוקוס

2 כפות מחית קארי אדום

מקפצים את הבשר במחבת עם מעט שמן (אפשר גם עם שומן שנשאר מהצלעות – לא ממש בריא אבל טעים), מזיזים הצידה ושוברים ביצה למחבת. מקשקים אותה עם כף עץ ומערבבים עם הבשר. מוסיפים את האורז ומטגנים עד שהאורז משחים מעט. מערבבים בקערה את מחית הקארי עם חלב הקוקוס ומוסיפים את הכל למחבת. מבשלים עד שהחלב נספג באורז והרוטב מסמיך.

אוכל יהודי אירופאי

* איקרה – סלט ביצי דגים

כ-2 צנצנות

250 גרם ביצי הרינג או
מתיאס מלוח.

2 כוסות סודה קרה

5 כפות חומץ או לימון

2 פרוסות לחם לבן ללא

ה"קשה"

1 ליטר שמן קנולה

העולם נחלק לאוהבי ולשונאי איקרה. הבעיה היא שרוב שונאי האיקרה מכירים רק את הגרסה התעשייתית שלה. אני מאמין שאם היו טועמים את הגרסה הביתית, הם היו בצד של האוהבים.

השאלה הראשונה היא "מאיפה משיגים את ביצי הדגים?". כשאני קונה דג מלוח אצל איתן בשוק הכרמל, אני תמיד מבקש שישמור לי גם את שק הביצים. בבית שמים את הביצים בכלי סגור ומזלפים עליהן מעט שמן כדי שלא יתייבשו. הן יישמרו לכם במקרר כחודש עד שתאספו מספיק ביצים לאיקרה.

ניתן לנקות את שקי הביצים מקרומים קטנים אבל אין חובה. מעבירים את שקי הביצים לקערה ושופכים לתוכה את הסודה. משרים כ-20 דקות.

מוציאים את שקי הביצים ומעבירים למעבד מזון. את הסודה שופכים בזהירות כי יש הרבה ביצים בתחתית הקערה. שומרים אותן בצד.

מרטיבים את הלחם וסוחטים היטב. מוסיפים את הלחם והחומץ למעבד המזון. הבחירה בין חומץ ללימון היא בידכם. ההבדל הוא שללימון אורך חיים קצר יותר והאיקרה תתקלקל מהר יותר.

טוחנים את הביצים עם הלחם והחומץ במעבד המזון כדקה. מוציאים ומעבירים למיקסר עם וו הקצפה. מפעילים את המיקסר על מהירות בינונית ומתחילים להוסיף שמן בזילופים קצרים.

כאן מגיע השלב בו הרבה אנשים מרימים ידיים וחושבים שהם טעו איפשהו בדרך כי התערובת נראית די מימית. צריך סבלנות! ברוב המקרים תצטרכו לזלף יותר מחצי בקבוק שמן על מנת שהאיקרה תהפוך ליציבה (לא אמרתי שזה סלט בריא...).

לאחר שהוספתם כליטר שמן האיקרה תתייצב (אל תצפו שהיא תהיה יציבה כמו איקרה תעשייתית). מעבירים את האיקרה לכלי אחסון ושומרים במקרר כשבוע.

גפילטע פיש – דגים ממולאים

12-15 מנות

המתכון האלמותי של אמא שלי.

לעיסה
1½ קילו דג קרפיון נקי,
חתוך לפרוסות,
והראש חצוי לשניים
1 בצל, חתוך לרבעים
5 כפות קמח מצות
2-3 ביצים
מלח
פלפל לבן טחון
סוכר

לציר
1 בצל גדול, חתוך
לפרוסות
2 גזרים גדולים, פרוסים
1 כפית מלח
1 כפית פלפל לבן טחון
1 כפית סוכר

טוחנים את הבצל ואת בשר הדג עם העור אך ללא האידרות המרכזיות במטחנת בשר. שומרים בצד את האידרות ואת ראשי הדג.

העיסה – מערבבים בקערה את הדג הטחון, קמח המצות והביצים. מוסיפים מלח, פלפל לבן וסוכר לפי הטעם האישי. נותנים לעיסה לעמוד כרבע שעה.

הציר – בסיר לא גבוה ממלאים מים עד מחציתו, מוסיפים את הבצל, הגזר, התבלינים, ועצמות הדג ומביאים לרתיחה. בישול עצמות הדג יגרום להן להפריש ג'לטין ולרוטב להיקרש. מרתיחים את הרוטב כ-10 דקות.

הבישול – על מנת לוודא שתיבלתם את עיסת הדג כהלכה מומלץ ליצור מהעיסה כדור קטן בקוטר כ-2 ס"מ ולתת לו להתבשל בציר כ-10 דקות. מוציאים את הכדור מהציר, נותנים לו להתקרר מעט וטועמים. זוהי ההזדמנות האחרונה שלכם לתקן את תיבול הקציצות. מרטיבים את הידיים במעט מים, צרים קציצות בגודל בינוני ומכניסים לציר הרוחה. אם לא השתמשתם בראשי הדג לציר, ניתן למלא גם אותם. מכסים ומבשלים כשעה וחצי עד שעתיים על אש בינונית.

אחרי הבישול – מכבים את האש ומניחים לדגים להתקרר מעט. בעזרת כף מחוררת מעבירים את הקציצות לתבנית ושמים על כל קציצה פרוסת גזר. מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר. מסננים את הציר לכלי בגודל מתאים, מכסים ומכניסים למקרר, מומלץ למדף התחתון כדי לזרז את הקרישה.

הפולנים האמתיים לא יוותרו על כרסום שאריות הדג מהעצמות שנשארו בסיר. מומלץ להגיש עם חזרת אדומה.



חצילים בטעם כבד

כ-6 מנות

2 חצילים בינוניים
2 בצלים
2 ביצים קשות קלופות
2 פרוסות לחם שחור

¼ כוס שמן לטיגון
מלח ופלפל

אחת החוויות הזכורות לי מילדותי הייתה טחינת החצילים במטחנת הבשר הידנית שאבא שלי היה מחבר לשולחן האוכל במטבח. עברו הרבה שנים, המטחנה עדיין קיימת אבל בפנסיה והטעם נשאר.

קולפים את החצילים בקולפן, חוצים אותם לאורכם, חוצים שוב לרבעים ואז חותכים לקוביות של 2 ס"מ בערך.

מעבירים את קוביות החצילים למסננת גדולה וממליחים בהרבה מלח תוך ערבוב. משאירים את החצילים להגיר נוזלים. לאחר כשעה שוטפים את החצילים וסוחטים אותם היטב.

קולפים את הבצלים וחותכים לשמיניות או לפרוסות של כס"מ.

במחבת כבדה מחממים את השמן. כשהוא חם מוסיפים את הבצלים והחצילים. מטגנים כחצי שעה עד שהחצילים רכים והבצלים מתחילים להישרף מעט. מכבים את האש ומניחים לחצילים להתקרר מעט.

טוחנים את החצילים והבצל במטחנת בשר (אם אין לכם מטחנת בשר, אפשר גם במעבד מזון בפולסים קצרים). טוחנים את הביצים הקשות ובסוף טוחנים את פרוסות הלחם.

מערבבים ומתבלים בפלפל שחור ומלח (מעט מלח! החצילים מלוחים מלפני הטיגון).

לטבעוניים שבינינו – ניתן להחליף את הביצים הקשות בטופו מטוגן.

כ-2 צנצנות גדולות
½ קילו שורש חזרת
4 סלקים גדולים
חומץ טבעי

סבתא שלי התעקשה כמעט עד יומה האחרון לגרר את שורש החזרת והסלק בפומפיה ולא במעבד מזון. מומלץ בהחלט, אם אתם מזוכיסטים. מניסיון.

שוטפים את שורש החזרת והסלקים ומקלפים בעזרת קולפן. חותכים לקוביות בגודל שיתאים למעבד המזון שברשותכם. משתמשים בדיסק הפומפיה הדקה ומעבדים את החזרת והסלקים.

לפני שפותחים את מעבד המזון מומלץ להצטייד במשקפי צלילה וכיסוי אף מכיוון שאפקט החריפות של החזרת חזק.

מעבירים לקערה ומתבלים בחומץ לפי הטעם, בערך בין שליש לחצי כוס. מערבבים היטב, מכסים ומעבירים למקרר.

מומלץ מאוד, לאחר מספר שעות, להוציא מהמקרר ולטעום. אם יש צורך, להוסיף עוד חומץ. למי שאוהב, אפשר להוסיף גם מעט סוכר.

לשמור בצנצנות סגורות היטב במקרר.



כ-20 מנות

½ קילו תמרים מגולענים
קצוצים
4 תפוחי עץ ירוקים
חמוצים, מקולפים
וחתוכים לריבועים
200 ג' אגוזי מלך
½ כוס יין אדום מתוק
4 כפות דבש
1 כפית קינמון טחון
1 כפית ציפורן טחון
1 כפית זנגוויל טחון

המתכון ההיסטורי של משפחת בן-עזר/ראב שעובר כבר חמישה דורות במשפחה.

טוחנים במטחנת בשר כשליש מכמות התמרים, התפוחים ואגוזי
המלך. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים.

מוסיפים לתערובת את היין והדבש, ומתבלים לפי הטעם. מערבבים
היטב ומקררים. מומלץ להכין בצהריים ביום הסדר.

כ-6 מנות

- 1/4 כוס שמן
- 1 קילו כבדי עוף מנוקים
- 2 בצלים, חתוכים גס
- 2 ביצים קשות
- 2 פרוסות לחם לבן (לא חובה)
- מלח ופלפל שחור

ושוב אנחנו בפולניה. אבל מה לעשות? אין כמו כבד קצוץ טרי.

מחממים את השמן במחבת כבדה ומוסיפים את הבצל. מטגנים את הבצל עד להשחמה חלקית. בעזרת כף עץ מסיטים את הבצל לשולי המחבת ומוסיפים את הכבדים. מתבלים במלח ופלפל. מטגנים עד שהכבדים מאבדים את הצבע האדמדם ומתחילים להשחים. מסירים מהאש ומניחים לכבדים ולבצל להתקרר קצת.

טוחנים את הכבדים והבצל במטחנת בשר, כשמסיימים לטחון את הכבדים טוחנים את הביצים הקשות ולאחריון את הלחם. מערבבים הכל בקערה. מוסיפים מלח ופלפל אם צריך. ניתן גם להוסיף קצת שמן אם התערובת יבשה מדי.

מגישים עם חזרת חריפה.



כ-30 כופתאות

4-5 ליטר מים
2 כפות אבקת מרק עוף

לכופתאות

250 ג' קמח מצות
6 ביצים, מופרדות
6 כפות שמאלץ
מים – 6 חצאי קליפת
ביצה ועוד חצי כוס
מלח ופלפל

לשמאלץ

250 ג' שאריות שומן ועור
עופות, חתוך דק
1 בצל קצוץ
שמן לטיגון

**המתכון ההיסטורי של משפחת בן-עזר/ראב לכופתאות פסח.
מומלץ להתחיל לאגור עור ושומן עוף מספר שבועות לפני
החג.**

להכנת השמאלץ, חממו שמן במחבת טיגון והוסיפו את הבצל ושאריות העוף. טגנו עד להשחמה מלאה. הניחו לשמאלץ להתקרר והעבירו לצנצנת. מומלץ לשמור במקפיא.

להכנת הכופתאות, ערבבו בקערה חלמוני ביצים, שמאלץ, מים, מלח ופלפל. בקערה נפרדת הקציפו את חלבוני הביצים עם קורט מלח. הוסיפו בעדינות לקערה הראשונה חלק מקמח המצות ומהחלבונים המוקצפים וקפלו בעדינות. חזרו על הפעולה עד שכל קמח המצות וקצף הביצים קופל לתערובת. כסו את הקערה במגבת והכניסו למקרר ל-3-4 שעות. התערובת אמורה להיות קצת מימית. אל דאגה, היא תתקשה במקרר.

בסיר גדול הרתיחו את המים עם אבקת המרק (אפשר גם רק מלח). הוציאו את התערובת מן המקרר, טבלו את ידיכם במעט מים וצרו כדורים בגודל אגוזי מלך (הם יתפחו בסיר). הכניסו את הכדורים לסיר ובשלו כשעה. מומלץ להפוך את הכדורים בסיר מדי פעם.

אם מכינים את הכופתאות יום לפני הארוחה, מומלץ לחמם אותן בתוך המרק בו הן יוגשו.

תוספות

* אייוואר – ממרח פלפלים סרבי

2 צנצנות

2.5 קילו פלפלים אדומים
מתוקים או פלפל
שישקה
2 פלפלים אדומים חריפים
(לא חובה)
½ כוס שמן זית

האייוואר (Ajvar) הוא סרבי במקורו. טעמתי אותו בפעם הראשונה בביקור בבלגרד. הוא מתקתק למרות שלא מוסיפים לו סוכר, ויש לו גם גרסאות חריפות.

מחממים תנור ל-175° טורבו.

מרפדים שתי תבניות אפיה גדולות בנייר אפיה. שוטפים את הפלפלים ומייבשים. מניחים את הפלפלים בתבניות ומכניסים לתנור לשעה. בכל רבע שעה מסובבים את הפלפלים עד שהם שחומים מכל הצדדים.

מוציאים את הפלפלים מהתנור בזהירות ומכניסים לכלי הניתן לאטימה (אפשר גם לשקית אפיה) וסוגרים אותו עד שהפלפלים יתקררו לטמפרטורת החדר.

לאחר שהפלפלים התקררו, מוציאים מכל פלפל את הליבה, הגרעינים, ומסירים את הקליפה. מעבירים את הפלפלים לקערה.

מעבירים את בשר הפלפלים (ללא הנוזלים שהצטברו בתחתית הקערה) למעבד מזון עם להב מתכת. טוחנים לרסק.

בשלב הזה אני ממליץ לכם לטעום את הרסק. הטעם יהיה מעט מריר וזה בסדר גמור.

מחממים 5 כפות שמן זית במחבת גדולה. מוסיפים את רסק הפלפלים ומנמיכים את האש. מבשלים כ-45 דקות תוך כדי ערבוב והוספת יתר שמן הזית.

כשהאייוואר מוכן צבעו ישתנה לכתום עמוק, טעמו יהיה מתוק והנוזלים במחבת יתאדו לגמרי. ניתן להוסיף מעט מלח לפי הטעם.

מעבירים את האייוואר לצנצנות ומקררים. הוא יישמר כחודש.

מומלץ להשתמש בו כממרח או כתוספת לתבשילי בשר.

6-8 מנות

ירקות

כרובית

בטטה

שומר

כרישה

סלק

בצל

שום

פטריות

שמן זית

חומץ בלסמי

1-2 כפות סוכר חום

מלח גס ופלפל שחור

טחון טרי

במתכון הזה אין מידות וכמויות. ישנם המון מתכונים לאנטיפסטי וגם הרבה טעמים. מה שחשוב כאן הוא שהירקות יהיו טריים ולא גדולים.

חממו תנור ל-200 מעלות טורבו.

שוטפים את הירקות. מה עושים עם כל ירק? כרובית – מפרידים לתפרחות לא גדולות. בטטה – לא מקלפים, חותכים לפרוסות של 7 מ"מ. שומר – מסירים את התפרחת העליונה, מסירים את החלק היבש בבסיס, חותכים לאורך לרבעים. כרישה – מסירים את השכבה העליונה, משתמשים רק בחלק הלבן. סלק – לא מקלפים, מסירים את הגבעולים וחותכים לרבעים. בצל – מקלפים את השכבות היבשות, חותכים לחצי ומסירים חתיכה קטנה מהבסיס כדי שיעמוד בתבנית. שום – חוצים את ראש השום לרוחב. פטריות – קוטמים את החלק היבש של רגל הפטריה.

בקערה בינונית מערבבים שמן זית, חומץ בלסמי וסוכר חום. טועמים ומוודאים שהתערובת קצת יותר חמוצה מאשר מתוקה. מכניסים את הירקות, מערבבים ומנערים. הירקות צריכים להיעטף בשכבה דקה של התערובת.

פורסים דף אפיה על תבנית ומסדרים עליו את הירקות, עדיף בשכבה אחת. מזליפים על הירקות מעט חומץ בלסמי, בערך טיפה לכל חתיכת ירק. מפזרים מעל מעט מלח ופלפל, ומכניסים לתנור.

הירקות מוכנים אחרי כ-20 דקות או כשהם מתחילים להישרף מעט. מומלץ לדקור את הירקות בסכין על מנת לבדוק מידת הכנה.



טיפ 1: על מנת לחסוך בכמויות שמן הזית, מומלץ להשתמש במרסס שמן.

טיפ 2: להעמקת טעמי הכרובית, מומלץ לפזר עליה שכבה דקה של קקאו לאפייה (זו לא טעות, הכוונה היא לקקאו ולא לשוקולית).

לצ'ו – שקשוקה הונגרית

4 מנות

המתכון הזה נכנס לחיי יחד עם אביעד שהביא אותו מבית סבתא.

2 כפות שמן
6 שיני שום קצוצות
4 גמבות קצוצות דק (או פלפל אדום)
1 פלפל ירוק חריף, קצוץ ללא גרעינים (למי שאוהב חריף)
800 ג' עגבניות משומרות מקולפות וחתוכות
4 ביצים
מלח ופלפל שחור

מחממים במחבת את השמן, מוסיפים את השום ומטגנים כדקה. מוסיפים את הגמבות והפלפל הירוק ומטגנים תוך ערבוב כ-5 דקות. מוסיפים את העגבניות, מערבבים ומבשלים כ-10 דקות. אם צריך, אפשר להוסיף קצת מים. טועמים ומתקנים תיבול.

שופרים את הביצים לתוך המחבת ומערבבים. מנמיכים את האש וממשיכים לבשל תוך ערבוב עוד כעשר דקות עד שהתבשיל מסמיך וכאילו "מתייבש".

גיוון שלי: לפני ההכנה מורחים מעט שמן זית על הגמבות והפלפל הירוק, מחממים תנור ל-200°, וצולים אותם עד שקליפתם שרופה במקצת. מוציאים מהתנור ומעבירים לכלי אטום לכ-15 דקות. פותחים, מקלפים את הפלפלים ומנקים את הגרעינים. קוצצים דק ומשם ממשיכים למתכון הרגיל.

8 מנות

- 4 כפות שמן
- 1 בצל קטן קצוץ דק
- 3 שיני שום קצוצות
- 1 פלפל אדום קצוץ דק
- 1 פלפל צהוב קצוץ דק
- 1 קופסה פטריות חתוכות משומרות (אפשר גם טריות) קצוצות
- 2 כוסות אורז תאילנדי
- 4 כוסות מים רותחים
- 1 כפית פפריקה מתוקה מלח, פלפל שחור

עוד מתכון מבית סבתא של אביעד. אני מודה שאני ממש לא מת על פטריות מקופסת שימורים, אבל החלטתי להישאר נאמן למקור.

מחממים במחבת עמוקה את השמן על אש בינונית-גבוהה, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד שמתחיל להשחים. מוסיפים את הפלפלים והשום ומטגנים תוך ערבוב כ-5 דקות. מוסיפים את הפטריות, מערבבים ומטגנים כ-5 דקות, עד שהפלפלים מתחילים להתרכך.

מוסיפים את האורז ומטגנים אותו עם הירקות עד שהוא מתחיל להשחים מעט.

שופכים בזהירות את המים למחבת, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם, מכסים, מנמיכים לאש קטנה ומחכים 10 דקות. לאחר מכן מערבבים ובודקים אם נשארו מים בסיר. אם נשארו מים, ממשיכים לבשל ובודקים כל 3 דקות. כשאין מים בתחתית מכבים את האש ומשאירים את המחבת מכוסה עוד כ-10 דקות.

8 מנות

500 גרם דלעת, קלופה,
 מנוקה וחתוכה לקוביות
 גדולות
 1 כפית קימל טחון
 1 כפית כמון טחון
 1 כפית מלח
 1 כפית פפריקה מתוקה
 1 כפית פפריקה חריפה
 1 כפית שום כתוש
 מיץ מחצי לימון
 שמן

סלט/ממרח דלעת טריפוליטאי שתמיד אהבתי ולא ידעתי שכל כך קל להכין

שמים את קוביות הדלעת בכלי מתאים למיקרוגל שניתן לכיסוי. מכסים את הכלי חלקית ומרככים את הדלעת במשך 10 דקות במיקרוגל. מכיוון שעוצמות מכשירי המיקרוגל שונות, אני ממליץ לעצור אחרי 5 דקות ולבדוק. הדלעת אמורה להיות רכה.

מרסקים את הדלעת בעזרת מזלג. בקערה נפרדת מערבבים את כל שאר החומרים חוץ מהשמן. מערבבים את תערובת התבלינים עם הדלעת. מוסיפים שמן לפי הטעם, לי מספיקות 4 כפות.

מקררים כשעתיים ומגישים.

גיוון: אפשר לבשל תפוח אדמה במים רותחים עד שיתרכך, לקלוף אותו, לחתוך לקוביות של $\frac{1}{2}$ ס"מ ולהוסיף לצ'ירצ'י.

4 מנות

אז זאת לא בדיוק השקשוקה שתמצאו בדוכני הפלאפל, אבל עדיין זהו תבשיל טעים מאוד גם בפני עצמו או כתוספת.

2 כפות שמן זית בהיר
4 שיני שום קצוצות
1 פלפל צ'ילי, פרוס ללא
גרעינים (למי שאוהב
חריף)
10 פרוסות נקניק סלמי או
פפרוני, עדיף מהסוג
החמצמץ
4 שאלוטים קצוצים
1 כרישה, נקייה וללא
עלים חיצוניים יבשים,
פרוסה דק
1 פלפל אדום, חתוך ללא
גרעינים
½ כוס יין אדום
800 ג' עגבניות משומרות
מקולפות וחתוכות
2 כדורים של באפלו
מוצרלה (או 6 קטנים)
5 ביצים
מלח ופלפל שחור

מחממים במחבת את השמן, מוסיפים את השום והצ'ילי ומטגנים כדקה. מוסיפים את הנקניק ומערבבים כדקה. מוסיפים את השאלוטים, הכרישה והפלפל האדום ומטגנים תוך ערבוב כ-5 דקות. מוסיפים את היין ומניחים לו להצטמצם. מוסיפים את העגבניות, מערבבים ומבשלים כ-10 דקות. אם צריך, אפשר להוסיף קצת מים. קורעים ביד את כדורי המוצרלה ומוסיפים למחבת. טועמים ומתקנים תיבול. שוברים ביצה אחת לתוך המחבת ומערבבים לתוך הרוטב כדי להסמיכו.

מנמיכים את האש, שוברים בזהירות ארבע ביצים לתוך הרוטב. מכסים את המחבת ומבשלים כ-15 דקות או לפי מידת העשייה הרצויה של הביצים.

תפוחי אדמה ברוטב

6-8 מנות

6 תפוחי אדמה בינוניים
שטופים ולא מקולפים

לרוטב

2 כפות שמן לטיגון
1 בצל גדול קצוץ דק
5 שיני שום קצוצות
פפריקה מתוקה
פפריקה חריפה
פלפל שחור
מלח
אבקת מרק עוף
4 כוסות מים רותחים

כשלמדתי בא"ד גורדון, היום הכי מיוחד בשבוע היה היום בו היו מגישים פרוסות תפוחי אדמה ברוטב בחדר האוכל. שנים רבות התגעגתי לטעם המיוחד של תפוחי האדמה ולבסוף מצאתי אותו אצל שוש.

חותכים את תפוחי האדמה לרוחב כמעט עד הסוף, כך שהוא לא מתפרק לפרוסות.

מחממים בסיר או במחבת עמוק שמן על אש בינונית, מטגנים את הבצל והשום עד להשחמה. מוסיפים לפי הטעם, פפריקה מתוקה וחריפה, פלפל, מלח ואבקת מרק. שופכים על התערובת מים רותחים ומבשלים כ-5 דקות.

מחממים תנור ל-180°, מסדרים את תפוחי האדמה בתבנית, שופכים עליהם את הרוטב כך שיכסה אותם עד למחציתם. אם הרוטב לא מספיק, מוסיפים מים רותחים. אופים עד שתפוחי האדמה מתרככים והרוטב מתעבה.

המתכון המקורי של שוש גרבר

תפוחי אדמה ממולאים

6-8 מנות

6 תפוחי אדמה בינוניים
עם קליפה צהובה.
שטופים ולא מקולפים

למילוי

כף שמנת חמוצה 15%
3 כפות שמנת מתוקה
לבישול 10%

מלח גס
פלפל שחור טחון טרי

200 גרם בייקון או
פרושוטו או כל נקניק
מעושן חתוך לקוביות
קטנות

מעט שמנת מתוקה
לבישול 10%

100 גרם גבינת פרמזן
מגוררת

**זהו שדרוג של מתכון קליפות תפוחי האדמה הקלאסי. מתאים
כתוספת לכל ארוחה.**

מחממים תנור ל-180°, דוקרים מעט את תפוחי האדמה בעזרת סכין,
מסדרים אותם על רשת צלייה ומכניסים למרכז התנור לשעה.
כשתפוחי האדמה רכים והקליפה מתחילה להשחים, מוציאים
מהתנור ומניחים להתקרר מעט.

חותכים כל תפוח אדמה לשניים בצידו הרחב. בעזרת כף, מוציאים
כמעט את כל תוכנו ומעבירים לקערה. את "קעריות" תפוחי האדמה
מסדרים בתבנית. מועכים את תוכן תפוחי האדמה לפירה, מוסיפים
שמנת חמוצה ושמנת מתוקה, מעט מלח ופלפל.

מעבירים את התנור למצב גריל ומחממים ל-250°.

ממלאים כל "קערית" תפוח אדמה בכף פירה ויוצרים שקע קטן
במרכז בעזרת כף. מפזרים את קוביות הנקניק מעל תפוחי האדמה
ויוצקים מעט שמנת מתוקה במרכז. מפזרים את הגבינה המגוררת
מעל תפוחי האדמה ומכניסים לתנור לכ-20 דקות או עד שהגבינה
משחימה.

גיוון: במקום שמנת אפשר לערבב לתוך הפירה יוגורט (מומלץ
באפלו) ולקצוץ עירית או שומית.

תפוחי אדמה ממולאים 2

6-8 מנות

מן שילוב מוזר של לביבות וקרטושקעס. מיועד בעיקר למדורות אבל יעבוד גם בתנור חם מאוד.

10 תפוחי אדמה גדולים עם קליפה צהובה. שטופים ולא מקולפים

למילוי

1 בצל גדול

3 שיני שום

עלי קורנית (תימין) מ-5

ענפים

20 ענפי עירית (חצי

חבילה) קצוצים

4 ביצים

100 גרם גבינת פרמזן

מגוררת

50 גרם בייקון או פרושוטו

או כל נקניק מעושן

חתוך לקוביות קטנות

(אופציונלי)

מלח גס

פלפל שחור גרוס

נייר אלומיניום

חותכים מכל תפוח אדמה פרוסה של 1½ ס"מ מצד אחד ושומרים, זה יהיה המכסה שלנו. בעזרת כף פריזיאן מרוקנים את תוכנם של תפוחי אדמה עד לעובי של כחצי ס"מ. שומרים את תוכן תפוחי האדמה בקערה מלאה מים.

חוצים את הבצל לרבעים ומגוררים אותו ואת השום במעבד מזון עם דסקית גסה. מסננים את תוכן תפוחי האדמה מהמים ומגוררים גם אותו. מוציאים את הירקות ממעבד המזון ומעבירים למסננת. לוחצים קצת על התערובת על מנת שיצאו נוזלים עודפים.

בקערה גדולה טורפים את הביצים, מוסיפים את תערובת הירקות לקערה, את הקורנית, העירית, הנקניק והגבינה ומערבבים. מתבלים במלח ופלפל.

בעזרת קיסם או שיפוד יוצרים חור קטן בתחתית כל תפוח אדמה כדי לנקז נוזלים. ממלאים כל תפוח אדמה בתערובת ודוחסים, שמים את הפרוסה ששמרנו כדי לסגור אותו ועוטפים בשתי שכבות נייר אלומיניום.

שמים את תפוחי אדמה במדורה, עדיף בשוליה, היכן שהחום מספיק חזק אבל אין סכנה שיפלו עליהם קרשים. צולים כ-20 דקות עד חצי שעה. מוציאים את תפוחי האדמה, פותחים בזהירות את נייר האלומיניום וחוצים לאורכם.

אם אין מדורה, מחממים תנור ל-230°, מסדרים את תפוחי האדמה על רשת צלייה ומכניסים למרכז התנור לשעה. מוציאים את תפוחי האדמה, פותחים בזהירות את נייר האלומיניום וחוצים לאורכם. לגיוון, ניתן לפזר על כל מחצית מעט גבינה צהובה ולהכניס לעוד 10 דקות לתנור במדף גבוה.

קינוחים

40 אזני המן

100 ג' סוכר
200 ג' חמאה חתוכה

לקוביות
קורט מלח

1 כפית תמצית וניל
1 ביצה

300 ג' קמח לבן מנופה

1 ביצה טרופה

מלית פרג בעמ' 52

דפי אפיה

**כמו שאמרה תקוה ב"אחד העם 101", "חמאה, חמאה, חמאה!"
זה הסוד של הבצק המצוין הזה.**

במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את החמאה, הסוכר, הווניל והמלח, עד שמתקבלת מסה הומוגנית ותפוחה.

מוסיפים את הביצה ומערבבים עד שהיא נבלעת בתערובת החמאה.

מנמיכים את המיקסר למהירות נמוכה ומוסיפים את כל הקמח.
מערבבים כשתי דקות עד שמקבלים גוש אחד של בצק.

מוציאים את הבצק מהמיקסר, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה לפחות.

מוציאים את הבצק מהמקרר, מחלקים לשתיים ומרדדים לעובי של 2-3 מ"מ. קורצים עיגולים של 8 ס"מ בעזרת כוס או טבעת חיתוך.

מניחים את עיגולי הבצק על תבנית אפיה עם נייר אפיה ומורחים כל עיגול בביצה טרופה.

מניחים כפית מהמלית במרכז העיגול (לא להתקמצן עם המלית),
צובטים את הבצק למשולשים ומהדקים היטב את הפינות.

מחממים תנור ל-165° טורבו.

אופים את אזני ההמן בתנור במשך 20-25 דקות עד שהם משחימים.



המתכון המקורי של הקונדיטור עמר זרניצקי-דרומי

לא מסוג הקינוחים שרגילים להכין בבית, אבל הרבה פחות עבודה ממה שאתם מדמינים.

כ-6 שטרודלים
כ-60 חתיכות

12 דפי בצק פילו
100 ג' חמאה מומסת
150 ג' אגוזי מלך קצוצים
150 ג' אגוזי מלך טחונים
100 ג' גרעיני פיסטוקים קצוצים
100 ג' גרעיני פיסטוקים טחונים
1 כוס סוכר
1 כפית קינמון טחון
1 כפית ציפורן טחון
1 ביצה טרופה

רוטב סוכר
4 כפות סוכר
2 כפות דבש
1 כוס מים חמים

דפי אפיה

מערבבים בקערה את כל אגוזי המלך והפיסטוקים יחד עם הסוכר, הקינמון והציפורן.

לוקחים דף פילו, מניחים על משטח העבודה ומורחים אותו בחמאה מומסת. מניחים עליו דף נוסף ומורחים את חציו העליון של הדף בחמאה מומסת. מקפלים לשניים מלמטה למעלה.

מפזרים מעל מתערובת המילוי כך שבחלקו העליון ובחלקו התחתון של דף הבצק ישאר פס של כ-5 ס"מ ללא מילוי. מקפלים את הפס התחתון מעל המילוי ומתחילים לגלגל את הבצק ל"נקניק" עד לחלקו העליון.

מניחים את נקניק הבצק על תבנית עם דף אפיה וחוזרים על התהליך עם שאר הדפים. בסופו של דבר יהיו לנו ששה נקניקים צמודים. מורחים אותם בחמאה ובביצה טרופה. בעזרת סכין חד חותכים את נקניקי הבצק לפרוסות של כ-4 ס"מ. מומלץ לחתוך אותם כשהם צמודים.

מחממים תנור ל-180° טורבו. אופים במשך כ-20 דקות עד שהבצק מקבל צבע חום בהיר ויפה.

מעבירים בזהירות את הבקלאוות לכלי אחסון בשכבה אחת. מומלץ מאוד שהפרוסות ישארו צמודות אחת לשניה.

מערבבים את רכיבי רוטב הסוכר עד שהסוכר נמס. מטפטפים את הרוטב על הבקלאוות המוכנות בעזרת כף או מזלף.



תודה לנפתלי יניב על המתכון המקורי

מלית פרג

2 שטרודלים
40 אזני המן

$\frac{3}{4}$ כוס חלב (150 ג')
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר (100 ג')
3 כפות דבש
קליפה מגורדת מלימון
אחד
 $\frac{1}{2}$ כוס פירורי פתי-בר
50 ג' חמאה, חתוכה
לקוביות
200 ג' פרג טרי טחון
2 כפות צימוקים

מעולה לשטרודלים ולאזני המן. חשוב מאוד שהפרג יהיה מאיכות טובה.

מרתחים בסיר את החלב, הסוכר, הדבש וקליפת הלימון.

מוסיפים את הביסקוויטים, הפרג והצימוקים ומערבבים היטב. מוסיפים את החמאה ומערבבים עד שהיא נמסה לחלוטין. ממשיכים לבשל עד שהתערובת מתחילה לרתוח. מנמיכים את האש ומבשלים עוד 5 דקות תוך כדי ערבוב.

מומלץ מאוד לתת לתערובת להתקרר ולהכניס אותה למקרר ללילה. הפרג יספח אליו יותר נוזלים וטעמו ישתפר.

מוציאים מן המקרר כחצי שעה לפני השימוש.

גיוון 1: ניתן להוסיף למלית המוכנה $\frac{1}{2}$ כוס טחינה גולמית ולקבל מלית "פרג-חלבה".

גיוון 2: צרים מהמלית כדורים בקוטר של כ-3 ס"מ ומגלגלים בקוקוס טחון. מקררים ומגישים.

מלית תפוחי עץ

2 שטרודלים

4 תפוחי עץ ירוקים חמוצים
(גרנד סמית), קלופים
וחתוכים לקוביות של $\frac{1}{2}$
ס"מ
100 ג' צימוקים
 $\frac{1}{4}$ כוס ברנדי או אלכוהול
40% אחר
100 ג' אגוזי מלך קלופים
ושבורים
25 ג' חמאה
2 כפות שמן
1 כפית קינמון טחון
2 כפות סוכר לבן

קלאסיקה אירופאית בלי יותר מדי התחכמויות.

בקערה קטנה משרים את הצימוקים בברנדי לחצי שעה. מוציאים את הצימוקים מהקערה ושומרים את הברנדי.

במחבת טיגון מחממים את החמאה והשמן על אש בינונית. מוסיפים את תפוחי העץ החתוכים, הצימוקים ואגוזי המלך. מטגנים תוך כדי ערבוב כחמש דקות ומוסיפים את הקינמון. מטגנים עד שהתפוחים מתחילים להתרכך. מוסיפים את הסוכר, בוחשים ומוסיפים את הברנדי. אם אתם בשלנים מנוסים, מומלץ להדליק את הברנדי ע"י הטיית המחבת מעל הלהבה. כשהברנדי הצטמצם, מסירים מהאש.

מומלץ לתת לתערובת להתקרר לפני שמשתמשים.

בלי חוכמות, בלי התחכמויות ובלי אפיה. עוגה פשוטה שתגרוף הרבה מחמאות.

מתחילים דווקא מהשכבה השלישית. בסיר קטן על אש קטנה ממיסים את השוקולד, החמאה והחלב. כשהתערובת חלקה, מורידים מהאש ומניחים לה להתקרר.

מערבבים בקערה את החלב וליקר הקפה, שוברים כל בישקוט לשניים, טובלים קלות בקערה ומסדרים בשכבה אחת על תחתית התבנית ואחר כך בדפנות.

אם נשאר לכם בקערה חלב וליקר קפה, מעבירים לכוס ומשלימים עם חלב עד שהכוס מלאה. מוזגים למיקסר עם וו הקצפה, מוסיפים את אבקת הפודינג ומערבלים עד שמסמך. מוסיפים את השמנת המתוקה, מערבבים קלות עם כף עץ כדי שהפודינג לא ידבק לתחתית וממשיכים לערבב עד שהתערובת יציבה. שופכים את התערובת על בסיס הבישקוטים ומיישרים מלמעלה.

במיקסר עם וו הקצפה מקציפים את החלבונים והסוכר עד שהקצף יציב. בודקים שתערובת השוקולד בטמפרטורת החדר ומערבבים לתוכה את החלבונים. מקפלים את קצף החלבונים לתוך השוקולד עד שהתערובת אחידה. שופכים את הקרם לתוך התבנית על השכבה השנייה. מטים את התבנית לצדדים כדי שהקרם יתפזר באופן אחיד.

מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למספר שעות (עדיף ללילה). לפני ההגשה, מעבירים בעדינות סכין בין הבישקוטים העומדים לדפנות התבנית.



המתכון המקורי של דפנה פלצי.

שכבה ראשונה
חבילה בישקוטים (24 לערך)
1 כוס חלב
¼ כוס ליקר קפה או רום

שכבה שנייה
1 כוס חלב
1 שקית פודינג וניל
אינסטנט
2 שמנת מתוקה

שכבה שלישית
100 ג' שוקולד מריר 85%
50 ג' חמאה
2 כפות חלב
2 ביצים מופרדות
לחלבונים וחלבונים
2 כפות סוכר

תבנית קפיצית בקוטר
23 ס"מ

עוגת גבינה אפויה

750 ג' גבינה לבנה 5%
6 ביצים מופרדות
1 גביע אשל
1 כוס סוכר
1 כוס קמח
50 ג' חמאה מומסת
½ שקית אבקת אפיה
1 שקית סוכר וניל

דף אפיה
תבנית קפיצית בקוטר
23 ס"מ

פשוט, פשוט. הכי בסיסי, טעים ולא מתוק מדי.

מערבבים בקערה את כל הרכיבים חוץ מכוס הסוכר והחלבונים.

מקציפים את החלבונים תוך כדי הוספת סוכר.

מקפלים את קצף החלבונים לתוך התערובת.

חותכים דף אפיה לשתיים ומסדרים בתבנית כך שיגביה את שוליה.

שופכים את התערובת לתבנית.

מחממים תנור ל-200° לא בטורבו. שמים בתחתית התנור קערה עם מים.

כשהתנור חם, מכניסים את תבנית העוגה. אופים 10 דקות, מנמיכים את חום התנור ל-150° ואופים עוד שעה.

לאחר שהעוגה מוכנה והתקררה מעט, מומלץ לפתוח את התבנית ולהוציא את דף האפיה.



המתכון המקורי של יועד שירן

כ-70 פחזניות קטנות
כ-40 פחזניות בינוניות

ידועות גם כפרופיטרולים, אקלרים ובעוד שמות נוספים. הבסיס הזה, השוני הוא בצורה ובמילוי.

מחממים תנור ל-200°. מרפדים שתי תבניות בדפי האפייה.

בסיר בעל תחתית עבה מחממים את החלב והחמאה על אש גדולה. חשוב שהחלב והחמאה יהיו קרים. כשהתערובת מגיעה לרתיחה מלאה מקטינים את האש, שופכים את הקמח והמלח בבת אחת ומערבבים היטב בכף עץ. ברגע שהתערובת הופכת לכדור בצק מכבים את האש.

מעבירים למיקסר עם וו הקצפה ומפעילים ל-4 דקות במהירות בינונית. המטרה כאן היא לקרר את הבצק, מומלץ לכבות מפעם לפעם את המיקסר ולהוריד את הבצק מוו ההקצפה. מגבירים את מהירות המיקסר לבינונית-גבוהה ומוסיפים את הביצים אחת אחת. מקציפים עד לקבלת תערובת חלקה.

שמים את הצנתר בתוך שקית הזילוף ומעבירים את הבצק לשקית בעזרת מרית. מומלץ מאוד לשים את השקית בתוך כוס גדולה ולפרוש את שולי השקית מעבר לשולי הכוס, כך אין צורך להחזיק את השקית בזמן שמעבירים אליה את הבצק. גוזרים את קצה השקית ומזלפים עיגולים על נייר האפייה. לפחזניות קטנות קוטר העיגול הוא 3 ס"מ, לגדולות יותר – 4 ס"מ.

מכניסים את הפחזניות לתנור. לאחר 15 דקות מנמיכים את חום התנור ל-150°, אופים עוד 5 דקות ומוציאים. חשוב מאוד לא לפתוח את התנור כל זמן האפייה. לאחר שהוצאתם את התבנית מהתנור, מעלים את חום התנור ל-200°, מחכים שיתחמם וחוזרים על התהליך עם התבנית השנייה.

כשהפחזניות התקררו לטמפרטורת החדר, ניתן למלא אותן. פחזניות ריקות מומלץ לאחסן במקפיא.

מילוי – המציאות הכואבת היא שעדיין לא מצאתי מתכון מוצלח לקרם פטיסייר תוצרת בית ואני משתמש בבסיס לקרם מוכן. בקערת מיקסר מקציפים את השמנת המתוקה עם קרם הפטיסייר עד שהקצפת יציבה מאוד. מעבירים לשקית זילוף עם צנתר דק. כדי למנוע תאונות בזמן האכילה, מזלפים לתוך כל פחזנית כמות לא גדולה של קצפת.

ציפוי – ממיסים את השוקולד המריר במיקרוגל כשתי דקות. מסדרים את הפחזניות על מגש או צלחת הגשה. מטפטפים את השוקולד מצד לצד על הפחזניות בעזרת מזלג. מניחים לשוקולד להתקרר ומגישים.



לבצק
250 מ"ל (1 כוס) חלב
קר
100 ג' חמאה קרה
חתוכה לקוביות
140 ג' קמח לבן
מנופה
¼ כפית מלח
4 ביצים גדולות
2 דפי אפייה
שקית זילוף חד-פעמית
צנתר כוכב 7-9 מ"מ

למילוי
250 מ"ל (מיכל) שמנת
מתוקה
2 כפות בסיס קרם
פטיסייר (יש ב-
4Chef)

לציפוי
100 ג' שוקולד מריר
70% לפחות

קוקוס בסגנון ברזילאי

8-10 מנות

כל המידות הן לפי גודל
קופסת החלב המרוכז

1 קופסא חלב מרוכז
1½ קופסאות חלב 3%
½ קופסא פתיתי קוקוס
1 שקית ג'לטין

**אחד הקינוחים הקלים להכנה והטעימים ביותר, לחובבי
הקוקוס שבינינו.**

מחממים בסיר את כל המרכיבים תוך כדי ערבוב. נותנים לתערובת לרתוח שתי דקות על אש קטנה. מכבים את האש ומניחים לתערובת להתקרר מעט. מערבבים ומעבירים לכלי חסין חום או לתבנית סיליקון. מכניסים לקירור ל-6 שעות לפחות. לפני ההגשה, הופכים את הקינוח על צלחת הגשה.

המתכון המקורי של שפירה מילשטיין.

